



Galette des rois pécan

Ingredients

Crème pâtissière

235g de lait
25g de maïzena
20g de sucre
50g de praliné pécan
1 oeuf
1 jaune d'oeuf

Crème de pécan

70g de sucre
70g de beurre mou
70g de noix de pécan
70g d'oeuf

Pâtes et dorure

2 pâtes feuilletées
1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de lait

Sirop pour briller

50g de sucre
50g d'eau

Crème pâtissière

Faire chauffer le lait

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena, le praliné pécan et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème paississe.

Filmer au contact et laisser refroidir

Crème de pécan

A l'aide d'un blender, réduire les noix de pécan en poudre

A l'aide d'un batteur mélanger le beurre et le sucre

Puis ajouter les 70g d'oeuf, et pour finir la poudre de pécan, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Ajouter cette préparation à la crème pâtissière en mélangeant bien et vous obtenez une FRANGIPANE

Montage

- Pour une galette de 26 cm -

Préchauffer le four 190°C

Étaler la pâte feuilletée et découper un cercle de 26 cm, procéder de même pour les 2

Garnir la pâte du dessous de frangipane, laisser 1 cm de bordure pour souder

N'oubliez pas de mettre la fève

Recouvrir de la seconde pte feuilletée et appuyer au doigt pour souder les 2 ptes

Faire des encoches au couteau tout le tour pour souder encore mieux en plus de faire joli

A l'aide d'un cure dent faire 3 trous espacés sur la pte du dessus

Dessiner avec la pointe d'un couteau quadrillage, rosace ou ce qui vous plat sur la pte du dessus

Mélanger le jaune d'oeuf et la cuillère soupe de lait

Avec l'aide d'un pinceau badigeonner la galette

Enfourner pour environ 35 40 minutes

Sirop (pour briller)

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ébullition puis feu doux jusqu'à obtention d'un sirop qui nappe la cuillère

Avec un pinceau badigeonner le dessus de la galette avec le sirop pour faire briller
